

PÜCKLER JUNIOR

Weihnachtsplätzchen

Du brauchst für 2 Bleche:

240 g Mehl
160 g Butter
80 g Zucker
1 Ei

Für die Glasur:

Vanillefarben:

weiße Schokolade oder
Zuckerguss (gesiebten
Puderzucker mit etwas
Orangensaft mischen;
alternativ Puderzucker,
Zitronensaft und gelbe
Lebensmittelfarbe
verwenden)

Rosafarben:

Zuckerguss (gesiebten Puderzucker mit etwas Kirschsafte mischen; alternativ
Puderzucker, Zitronensaft und rote Lebensmittelfarbe verwenden)

Schokolade:

Bitterschokolade oder Zuckerguss (gesiebten Puderzucker mit etwas Zitronensaft und
Kakaopulver mischen)

Nach Belieben bunte Streusel

So geht's (am besten mit Hilfe eines Erwachsenen):

Mehl, Zucker, Butter und Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Mit einem
Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (wenn der Teig noch zu sehr
klebt, etwas Mehl zugeben). Anschließend kannst Du mit Deinen Ausstechformen
beliebige Figuren ausstechen. Für Buchstaben gibt es spezielle Formen im Handel, oder
Du schneidest die gewünschten Buchstaben einfach vorsichtig mit einem Messer in den
Teig.

Die Plätzchen bei 150 Grad Ober-/Unterhitze etwa 15 min backen. Anschließend
abkühlen lassen und nach Belieben mit Glasur und Streuseln verzieren.



P

Ü

C

K

L

E

R

J

U

N

I

O

R

P

Ü

C

K

L

E

R

J

U

N

I

O

R

PÜCKLER JUNIOR